

Die Gemüsegärtnerinnen von Sucre

Die Hauptstadt Boliviens setzt auf urbane Landwirtschaft, um die Lebensbedingungen armer Familien zu verbessern. Das Zentrum für Nachhaltige Entwicklung und Umwelt (CDE) der Universität Bern unterstützt die Initiative im Rahmen eines Projekts zu nachhaltigen Ernährungssystemen. Zu Besuch bei Boliviens «Urban Gardeners».

Von Leonie Marti, Sucre

Flora Choque kniet am Boden und wäscht in einer grossen Schüssel aus Chromstahl frischen Kopfsalat. Aus dem Gasofen in der Ecke des Innenhofs riecht es nach Grillfleisch. Heute ist ein besonderer Tag für die Familie Choque: Der älteste Sohn schliesst die Sekundarschule ab. Das Lernen sei ihm nicht leichtgefallen, er habe ein Jahr wiederholen müssen, erzählt die Mutter. Ganz anders der jüngste Sohn: «Von 676 Schülern der Primarschule ist er der beste», so Doña Floras Mann, Don Zacarias. Und er sagt in voller Überzeugung: «Das liegt am Gemüse aus unserem Garten.»

Der Gemüsegarten der Familie Choque liegt auf einem separaten Grundstück, wenige Schritte vom Wohnhaus entfernt. Die Beete befinden sich in einem Gewächshaus: Die etwa 30 Quadratmeter grosse, rechteckige Fläche ist mit Backsteinen ummauert, das Dach mit einer gelben Plastikfolie überspannt. Doña Flora zeigt zufrieden die gepflegten Beete mit Mangold, Sellerie, Tomaten und büschelweise Basilikum. «Hauptsächlich produzieren wir für uns selber», erzählt die vierfache Mutter, «das Gemüse ist sauber und gesund». Was die Familie selber nicht isst, verkauft Doña Flora samstags auf dem Markt. «Das rettet mich», erklärt sie. 800 Bolivianos, umgerechnet rund 110 Franken, verdient sie dadurch monatlich. Das durchschnittliche Monatseinkommen einer Familie in dieser Gegend liegt bei 2000 Bolivianos.

Eine Stadt der Gegensätze

Die Familie Choque lebt in der Agglomeration von Sucre, der verfassungsmässigen Hauptstadt Boliviens. Im Vergleich zur Millionenstadt La Paz, dem politischen Zentrum, geht es hier nicht ganz so hektisch zu und her und das Klima ist milder. Knapp ein Drittel der 300 000 Einwohnerinnen sind Studierende, zudem ist Sucre bei ausländischen Touristen beliebt. Dies auch, weil die Stadt gemäss nationalen Statistiken zu den sichersten Städten Boliviens zählt, und – wie Bern – mit seiner intakten Altstadt über ein UNESCO-Weltkulturerbe verfügt.

Verlässt man allerdings den 1. Distrikt mit den weiss gestrichenen Kolonialhäusern

und den gepflegten Strassen, sind die Fassaden nicht mehr verputzt, die Strassen nicht asphaltiert. Statt weiss dominiert hier das Orangerot der Backsteine. Viele Haushalte sind erst seit kurzem an die Wasser- und Stromversorgung angeschlossen, einige warten noch darauf.

«Urbane Landwirtschaft ist bei uns auch ein wichtiger Schritt gegen Mangel- und Unterernährung.»

Iván Arciénagas, Bürgermeister von Sucre

So wie das Ehepaar Choque, das vor 18 Jahren vom ländlichen Gebiet in die Vorstadt von Sucre gezogen ist, haben viele Menschen hier einen Migrationshintergrund: Gemäss der nationalen Volkszählung aus dem Jahr 2012 ist jeder dritte Bewohner, jede dritte Bewohnerin von Sucre nicht in der Stadt geboren. Sucre ist Hauptort von Chuquisaca, einem der ärmsten Departemente Boliviens. Gemäss einer Studie der Departementsregierung sind 29,5 Prozent der Kinder im Departement chronisch unterernährt, mehr als die Hälfte der Bevölkerung lebt in Armut.

Allerdings bleibt der von den Migrantenfamilien erhoffte wirtschaftliche Aufstieg durch den Umzug in die Stadt oft aus: Viele Männer arbeiten als Tagelöhner; Frauen haben aufgrund mangelnder Ausbildung Mühe, eine Stelle zu finden und kümmern sich stattdessen um die Hausarbeit und die Ernährung der Familie. Häufig führen sie ein ähnliches Leben wie zuvor auf dem Land: sie halten Tiere und bepflanzen Land.

«Dass Familien auf ihren Grundstücken Kartoffeln anbauen und Schweine oder Hühner halten, sehen einige Nachbarn nicht gern», erzählt Bürgermeister Iván Arciénagas in einem schicken Zimmer des

Regierungsgebäudes. Doch anders als in den meisten Städten Lateinamerikas geniessen die «Urban Gardeners» von Sucre die Unterstützung der Behörden: «Das Wissen vieler Migrantenfamilien im Bereich der Landwirtschaft ist extrem wertvoll und trägt dazu bei, die Ernährungssituation vieler Familien zu verbessern», betont Arciénagas, der selber Agronomie studiert hat. Für den Bürgermeister steht deshalb fest: «Es geht darum, dieses Wissen zu nutzen und auszubauen.»

Vor fünf Jahren hat die Stadtregierung begonnen, Projekte der urbanen und periurbanen Landwirtschaft zu fördern. Seit 2013 wurden mit Unterstützung der Stadt- und Departementsregierung sowie der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der UNO (engl. FAO) auf dem Stadtgebiet rund 1400 private Gewächshäuser gebaut. Das Gewächshaus der Familie Choque ist eines davon. Die Kosten belaufen sich pro Gewächshaus auf rund 880 Franken – die Produzentenfamilie selber bezahlt dabei einen Viertel. Eine Fachperson besucht die Produzentinnen mindestens einmal pro Monat und gibt beispielweise Tipps zu natürlicher Schädlingsbekämpfung. Synthetische Pflanzenschutzmittel sind in den Gärten strikt verboten. Was auffällt: 97 Prozent der Produzentinnen sind Frauen mit Migrationshintergrund.

Eine Frage des Überlebens

Was unterscheidet «Urban Gardening» in wohlhabenden Ländern von Ansätzen wie in Sucre, das sich als «Hauptstadt der urbanen und periurbanen Landwirtschaft» bezeichnet? Zunächst einmal sei da eine Gemeinsamkeit, meint der Bürgermeister: «Urbane Landwirtschaft ist ein weltweites Phänomen und eine Antwort darauf, dass immer mehr Menschen gesunde Lebensmittel verlangen und aus den grossen Wirtschaftskreisläufen aussteigen wollen.» Doch natürlich seien die Realitäten im globalen Norden und Süden verschieden: «Urbane Landwirtschaft heisst bei uns nicht nur gesundes Gemüse anpflanzen, es ist auch ein

Fortsetzung Seite 30



«Der Gemüsegarten rettet mich», sagt Doña Flora Choque.

© Sara Aliaga, La Paz

«Wertschöpfungsketten aufbauen»

Johanna Jacobi, Sie arbeiten als Projektkoordinatorin und Forscherin am Centre for Development and Environment (CDE) der Universität Bern in Bolivien. Welche Rolle spielt das CDE beim Projekt zur urbanen Landwirtschaft in Sucre?

Johanna Jacobi: Wir leiten ein sogenanntes «Research for Development»-Projekt (Forschung für Entwicklung), das gemeinsam von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit des Bundes (DEZA) und dem Schweizerischen Nationalfonds (SNF) finanziert wird. Am Projekt beteiligen sich auch das Geographische Institut (GIUB) und das Institut für Sozialanthropologie der Uni Bern. Das Thema ist Ernährungsnachhaltigkeit in Südamerika und Afrika. Während drei Jahren haben wir zu agrarindustriellen, agrarökologischen, indigenen und anderen Ernährungssystemen geforscht und ein Analysekonzept für die Nachhaltigkeit von Ernährungssystemen von der Produktion bis zum Konsum entwickelt. In einer zweiten Phase geht es nun darum, die Ergebnisse umzusetzen.

Wie machen Sie das konkret?

Unser Analysekonzept berücksichtigt fünf

Dimensionen der Ernährungsnachhaltigkeit: Ernährungssicherheit, das Recht auf Nahrung, Armut und Ungleichheit, die Umweltbilanz sowie die Resilienz eines Ernährungssystems. Mit diesem Tool analysieren wir nun mit interessierten Akteuren konkrete Beispiele – wie etwa Sucre – und identifizieren Möglichkeiten, um das Ernährungssystem nachhaltiger zu gestalten. Im Rahmen des Projektes unterstützen wir dann jeweils eine konkrete Massnahme, was wir «Transformative Pilot Action» nennen, also einen Beitrag zur Transformation hin zu mehr Nachhaltigkeit.

Die Ausbildung zur Technischen Hilfskraft in Sucre ist eine dieser «Transformative Pilot Actions». Was ist die Idee dahinter?

In Sucre haben wir in einer partizipativen Analyse der Ernährungsnachhaltigkeit festgestellt, dass es an Wertschöpfungsketten für ökologisch und lokal produzierte Nahrungsmittel mangelt, ja dass sich die Produzentinnen oft diskriminiert fühlen und sie auch nicht das nötige Wissen haben, um diese Situation zu verändern. Die bisherige Unterstützung hat hauptsächlich auf die Produktion, aber weniger

auf die Vermarktung und die Konsumenten fokussiert. Die Ausbildung soll das ändern, und sie vergibt einen Berufstitel.



© Manu Friederich

Wo forscht das CDE sonst noch zum Thema Ernährungsnachhaltigkeit?

Das Projekt fördert über unsere lokalen Partner insgesamt 14 solcher «Transformative Pilot Actions» in 6 Ländern in Afrika und Südamerika. In Ghana beispielsweise hat sich im semiariden Norden mit Hilfe des Projekts eine Frauengruppe formiert, die für ihr Dorf eine Mühle gekauft hat, um ihre Marktprodukte und Nahrungsmittel selbst verarbeiten und verkaufen zu können. Neuerdings gibt es auch in Bern ein Projekt: «Wie is(s)t Bern». Dabei sollen Themen wie Foodwaste und alternative Ernährungsmöglichkeiten von Studierenden der Universität Bern erforscht und mit studentischen Aktionen im Rahmen des Programms «U Change» verbunden werden.



In der von der Universität Bern mitkonzipierten Ausbildung zur Technischen Hilfskraft lernen die Gärtnerinnen auch, ihre Produkte zu vermarkten.

© Municipalidad de Sucre

wichtiger Schritt gegen Mangel- und Unterernährung und ein entscheidender Beitrag an das Haushaltsbudget.» Bei einigen Familien gehe es gar um Leben und Tod.

Erkenntnisse von Wissenschaft und Vorfahren vereinen

Benita Fernández will vor allem eines: lernen. Die 36-Jährige stammt aus Tarabuco. Das Dorf ist rund 65 Kilometer von Sucre entfernt und bei Touristen vor allem wegen dem Textilmarkt am Sonntag beliebt. Benita Fernández hatte als Kind und Jugendliche ihre Eltern auf dem Feld und beim Hüten der Tiere unterstützt – in einem Schulzimmer sass sie mit 15 Jahren zum ersten Mal. Als junge Erwachsene holte sie die fünfjährige Grundschulausbildung nach und zog nach Sucre. Weil sie in ihrem Dorf ausschliesslich Quechua sprach, musste sie zuerst Spanisch sprechen und schreiben lernen.

Seit wenigen Wochen ist sie erneut Studentin: Zusammen mit weiteren 41 Frauen und Männern, die zu Hause einen Gemüsegarten besitzen, macht sie die halbjährige Ausbildung zur «Technischen Hilfskraft in Nachhaltigen Lebensmittelsystemen und Wissensdialog». An drei Nachmittagen pro Woche treffen sie sich in einem Kursraum mitten im Stadtzentrum und beschäftigen sich mit nachhaltigen Anbaumethoden, Varianten der Gemüseverarbeitung und Strategien zur Vermarktung von Produkten aus dem eigenen Garten (zur Rolle der Universität Bern siehe Interview S. 29).

Heute Nachmittag geht es um das Wissen der Vorfahren. Die Kursteilnehmenden

hatten letzte Woche den Auftrag erhalten, eine bestimmte Praktik aus der eigenen Kultur auszusuchen und dazu einen einseitigen Steckbrief auszufüllen, den sie nun der Gruppe vorstellen. Benita erklärt, wie man aus Asche Haarshampoo machen kann. Andere sprechen über das Rezept von Chicha – einem Maisbier, das bereits bei den Inkas beliebt war – oder wie Mangoldblätter gegen Fieber helfen können.

«Wir wollen die Wissenschaft und die Kenntnisse unserer Vorfahren vereinen», sagt Ximena Campos, die als Sekretärin für Wirtschaftliche Entwicklung der Stadt Sucre die Projekte der urbanen Landwirtschaft und damit auch diesen Kurs betreut. «Das heisst, die Gemüseproduzentinnen sind in diesem Kurs nicht nur Lernende, sondern auch Lehrkräfte. Denn alle stammen aus verschiedenen Regionen mit unterschiedlichen Praktiken und Konzepten zur Landwirtschaft», so Campos, «das wollen wir nutzen und einen Wissensdialog ermöglichen.»

Vom Gemüsegarten zum Geschäft

Wichtig sei auch, dass mit dem Berufstitel die Arbeit im Gemüsegarten anerkannt werde. Viele der Kursteilnehmenden hatten, wie Benita, keine oder nur eine beschränkte Möglichkeit, zur Schule zu gehen. «Zudem wollen wir den Produzentinnen die nötigen Werkzeuge geben, um Geschäfte rund um die nachhaltige Ernährung aufzubauen», betont Campos. Eine Möglichkeit bietet dabei ein Abkommen zwischen der Stadtregierung und einigen Schulen. An bestimmten Tagen dürfen

Produzentinnen die Schulen besuchen und an einem sogenannten «Gesunden Kiosk» eigene Produkte verkaufen, zum Beispiel Kekse mit Spinat und Käse oder Säfte aus Erdbeeren und Chia-Samen. Zudem organisiert die Stadt regelmässig Märkte für biologische Produkte.

Benita hat ihre eigene Nische erkannt: Während einige in der Pause des Kurses nach draussen gehen oder am Handy sitzen, stellt sie einen Plastikkorb auf den Tisch. Darin befinden sich Plastiksäckchen mit gepufftem Amaranth, die Samen einer in der Andenregion verbreiteten getreideartigen Pflanze, die sie in ihrem Garten anbaut. 10 Bolivianos, rund 1.50 Franken, verlangt sie pro Päckchen. Es ist ein kleiner Zuschuss zum Haushaltsbudget – und vielleicht der Beginn eines neuen Geschäfts.

Weitere Informationen: http://www.cde.unibe.ch/research/projects/towards_food_sustainability/index_eng.html

Facebook: «Towards Food Sustainability»

Kontakt: Prof. Dr. Stephan Rist, stephan.rist@cde.unibe.ch

Dr. Johanna Jacobi, johanna.jacobi@cde.unibe.ch

Beide sind am Centre for Development and Environment (CDE) und am Geographischen Institut der Universität Bern tätig.

Autorin: Leonie Marti studiert «Lateinamerikastudien» an der Universität Bern, arbeitet als Radiojournalistin bei SRF und machte bis Januar ein Praktikum bei der bolivianischen Tageszeitung «Página Siete», leonie.marti@students.unibe.ch